

Menu Executivo

Terça a sexta-feira

(exceto feriados)

Escolha um prato principal.
O valor deste prato será o valor do seu menu executivo.
Como cortesia, escolha uma entrada e uma sobremesa
dentre as opções a seguir.

Inclua uma taça de vinho harmonizada, por apenas R\$25



Entradas

Couvert 

Coalhada de Leite Fresco feita na casa, Manteiga Tostada e Pão de Fermentação Natural da Casa

Chips de Nori, Maionese de Tofu e Kimchi de Abacaxi Tostado
Maison Mirabeau Belle Annee VDF 2024

Curry Verde, Rosbife de Ribeye e Legumes Confit
Felipe Marin Lo Abarca Costal N° 1 Pinot Noir 2023

Repolho Tostado, Pipoca de Trigo e Babaganoush de Jiló na Brasa
Espumante: Serena 1881 Grand Cuvee NV

Destaques da Semana – Pratos Principais

Torta Folhada Recheada de Bouef Bourguignon com Mix de folhas – 99,90
La Marchesana Nero di Troia Puglia IGT 2023

Fusili Carbonara Ecully – 98,90
Mannara Rosso Sicilia IGT 2023

Risoto de Tomate com Queijo de Cabra – 94,00
Last Rites Reserva Carmenere 2023

Confira mais opções de pratos principais no menu a seguir

Pratos principais


Nhoque gratinado de parmesão com ragu de carne – 96,90

Linguini cacio e pepe tartufato com crisp de cogumelos – 95,90 

Leitão cozido em baixa temperatura com purê de mandioquinha,
cebola caramelizada e pesto de manjeriço – 99,90

Espaguetini nero do mar com vôngoles e camarão, farofa de pão da
casa e limão siciliano – 109,90
levemente picante

Atum selado na brasa com purê de banana da terra,
farofa de milho e azeite trufado – 104,90

Risotto de cogumelo com rôti vegetariano,
alho assado, limão e crisp de alho poró – 92,90 

caldeirada de polvo com leite de castanha de caju,
farofa de manjeriço e pupunha na brasa – 124,90

Bife de chorizo black angus com mil folhas de batata,
bacon crocante e molho de cerveja preta – 114,90

peixe do dia com molho de caju, cuscuz de couve-flor e
brócolis, aspargos e erva-doce com missô – 109,90

Risoto de especiarias com linguiça curada
e rosbife em crosta de carvão – 92,90

Sobremesas

Mini Creme Brûlée de Doce de Leite com
Suave Toque de Café

Tecedeiras Porto Tawny Reserve

Bolo de Milho Cremoso com Espuma de Coco

Tecedeiras Porto Tawny Reserve

Manga

Licor de limão com tangerina

Sorvetes Artesanais da Casa

Consulte os sabores do dia

(*opções zero adição de açúcar disponíveis)

Prunotto Moscato D'Asti DOCG

Café – 9,90

Café exclusive selection – 15,90

Café descafeinado – 15,90

Café coado – 13,50

Chá – 9,50

Bebidas e Carta de Vinhos:

